

VV-10 BTF



VITRINAS CONSERVADORAS VERTICALES

- ✓ Mueble de acero pre pintado inyectado con poliuretano con agente expansión ciclo isopentano libre de HCFC.
- ✓ Puerta termopanel de triple vidrio exterior calefaccionado.
- ✓ Compresor Inverter con circuito de refrigeración de cobre con soldadura de plata.
- ✓ Unidad condensadora extraíble para facilitar el mantenimiento.
- ✓ Control digital.
- ✓ Deshielo por gas caliente
- ✓ Sistema de refrigeración 100% de cobre.



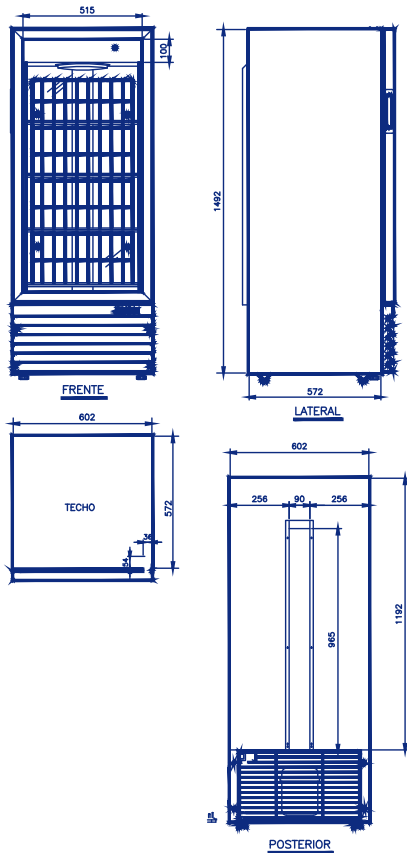
Compresor identifica automáticamente la demanda del sistema, aumentando o disminuyendo la intensidad de trabajo de acuerdo a las necesidades de los productos al interior del equipo.

Certificaciones:

I 45001
S 14001
O 9001

VV-10 BTF

VITRINAS CONSERVADORAS VERTICALES



Medidas	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)
Exteriores	610	660	1570
Interiores	490	495	910
Embalaje			

Peso	Neto (Kg)	Embalado (Kg)
VV-10 BTF	114	122

Temperatura Interior	Condición Ambiental
-24°C a -18°C	25 °C / 60% HR

Capacidad	Bruta (Its.)	Neta (Its.)
VV-10 BTF	286	191

Parrilla/ Canastillo	Largo (mm)	Fondo (mm)
5 Regulables	476	400

Referencia Comercial Compresor	Tipo de Condensador
1/2 HP Inverter	Aleteado
Refrigerante	R-290

Compromiso Mimet

100% TESTED

Cada producto Mimet es chequeado en forma individual antes de la entrega final.

100% TRACEABILITY

Cada producto Mimet tiene un número de serie que permite conocer todo su historial

Capacidad por contenedores

Cont.20'	36 unidades
Cont.40'	76 unidades
Cont.40 HC	

Datos Eléctricos

Tensión (Volt)	220
Frecuencia (Hz)	50
Corriente (A)	2,6
Potencia (W)	
Consumo (25 °C / 60% HR)	5,8 KWh/día

Opcionales

Branding
Portaprecio
Control Digital
Condensador Helicoidal

Beneficios

Ahorro de energía: el equipo trabaja de acuerdo a la necesidad de absorción de calor que se requiere, regulando la velocidad de operación del compresor. Impacto directo en la disminución de cuenta de luz.

Rápido enfriamiento: el compresor puede trabajar a velocidad más alta que un on/off. Reduce el tiempo de pull down en hasta un 20% (Pull down es el tiempo requerido para alcanzar la temperatura del equipo una vez conectado).

Rango de tensión alto para operar: el equipo es capaz de funcionar desde los 70 V hasta los 280 . Permitiendo una operación estable aún con fluctuaciones de voltaje.

Frescor de los alimentos: mantiene temperaturas más estables en su interior. Adapta el funcionamiento del compresor a la demanda, permitiendo mejor preservación de los alimentos.

Bajo nivel de ruido: operación silenciosa con niveles de ruido que van entre 40 Db y 20Db, equivalentes a los que existen en una biblioteca..

Certificaciones:

I 45001
S 14001
O 9001

www.mimet.cl



mimet



@mimet.cl



contacto@mimet.cl



(56-2) 238 09 500

